



Auch Matthias Johnen (li.) und Andreas Höffken (re.) vom DEHOGA Nordrhein stellten sich auf dem Podium den Fragen der griechischen Gastronomen.



Georgja Tsitsi, Christina Alexoglou-Patelkos und Carolin Böse (v. l.) von „Neo Xekinima“

Hohes Ausbildungspotenzial in griechischer Gastronomie

Der DEHOGA Gastgewerbe NRW und die Deutsch-Hellenische Wirtschaftsvereinigung warben in Zusammenarbeit mit der IHK und der Handwerkskammer Köln um mehr Ausbildung in griechischen Gastronomiebetrieben. Mit dem Projekt „Neo Xekinima“ sollen bis Ende 2007 100 neue Ausbildungsstellen in griechischen Unternehmen geschaffen werden.

Die griechische Küche ist seit über drei Jahrzehnten fester Bestandteil der deutschen Gastronomieszene. Und wie alle anderen gastgewerblichen Unternehmen sind auch die griechischen Restaurantbetriebe auf qualifiziertes Personal angewiesen. Doch die berufliche Ausbildung wird bisher eher stiefmütterlich behandelt. Das soll sich jedoch in Zukunft ändern. Aus diesem Grund wurde auf der hogatec das gemeinsame Projekt „Neo Xekinima“, was so viel wie Neuanfang bedeutet, vorgestellt. „Unser gemeinsames Ziel ist es, mehr griechische Unternehmerinnen und Unternehmer über die Vielzahl ihrer Ausbildungsmöglichkeiten zu informieren und sie bei der Schaffung von Ausbildungsplätzen in ihren Betrieben zu beraten und zu unterstützen“, sagte Andreas Höffken, Geschäftsführer im DEHOGA Nordrhein, der beim Hotel- und Gaststättenverband für die Koordination zuständig ist.

Griechische Unternehmen beschäftigen rund 109.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Deutschland und erwirtschaften einen Jahresumsatz in Höhe von rund 9,3 Milliarden Euro. Rund 12.000 Betriebe, das ist fast die Hälfte von ihnen, sind in der Hotel- und Gaststättenbranche tätig. „Die griechische Gastronomie hat in Deutschland eine über 30-jährige Tradition“, meint Projektleiterin Christina Alexoglou-Patelkos. „Immer mehr griechische Gastronomen etablieren sich. Sie sind erfolgreiche Unternehmer und stellen sich dem Wettbewerb.

Hier kann sogar von einer ökonomischen Nische gesprochen werden, denn das Angebot beruht auf Einsatz und Wirkung spezifisch kultureller Ressourcen. Gleichzeitig wird der griechischen Gastronomie ein produkt- und dienstleistungsbezogener Kompetenzvorsprung vor anderen Anbietern eingeräumt. Es ist nicht leicht, dieses hohe Niveau über einen längeren Zeitraum halten zu können. Deshalb haben griechische Betriebe großen Bedarf an qualifizierten Beschäftigten in Küche und Service. Ausbildung im eigenen Betrieb ist der beste Weg, Personalfachkräfte für das eigene Unternehmen zu bekommen.“

Sich neu orientieren

Doch warum ist die Ausbildungsbeteiligung griechischer Unternehmer so gering? Zum einen spielt der Zeitfaktor eine wichtige Rolle. Andererseits seien die betrieblichen Kapazitäten limitiert, es herrsche Informationsmangel vor und die Eignung zum Ausbilden sei häufig nicht vorhanden. Hinzu komme die zunehmende existenzielle Unsicherheit, die eine berufliche Ausbildung verhindere. „Neo Xekinima“ möchte nun diese Ausbildungshemmnisse aus dem Weg räumen und bis Ende 2007 100 neue Ausbildungsplätze in griechischen Unternehmen schaffen. „Die dritte Generation der griechischen Gastronomiebetriebe in Deutschland muss sich neu orientieren“, stellte Projektmitarbeiterin Georgja Tsitsi fest. Als Gründe nannte sie ne-

ben der schlechten konjunkturellen Lage den erhöhten Anspruch der Gäste und die stetig steigende Konkurrenz. „Der Trend geht klar in Richtung erlebnisorientierter Gastronomie. Dabei steht Qualität statt Quantität im Mittelpunkt. Hierdurch gewinnt die mediterrane Küche Griechenlands an Bedeutung. Doch all das geht nur mit qualifiziertem Personal und eine duale Ausbildung im eigenen Betrieb.“ *hob*